

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**

[19]中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1133142A



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 95102310.1

[51]Int.Cl<sup>6</sup>

A23L 1/48

[43]公开日 1996 年 10 月 16 日

[22]申请日 95.4.8

[71]申请人 屈元求

地址 415700湖南省桃源县环境保护局

[72]发明人 屈元求

B65B 3/00 B65B 55/00

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 生产保健罐头食品的新方法

[57]摘要

一种生产保健罐头食品的新方法。它是从已知具有医疗保健作用的仙人掌植物中, 经过选择肉厚皮薄、生长快, 口感好的品种, 建立种苗基地, 扩大栽培。作为主要原料进入罐头食品厂, 加工成固形罐头、糊状罐头、汁液罐头, 而且都是具有保健作用的罐头食品。它能实现人们新的需求。

## 权 利 要 求 书

---

1、一种生产保健罐头食品的新方法，利用已知具有医疗保健作用的仙人掌植物生产制作，其特征在于，它的方法程序包括：(1)在仙人掌植物种群中选择肉厚皮薄，生长快，口感好的品种，(2)建立种苗基地，(3)扩大种植，(4)适时收获，(5)及时送入罐头食品厂，(6)除杂劣并剪切除茎节基部和尖部，(7)除刺去粗皮，(8)水洗泥沙，(9)处理固形物，(10)装罐，(11)加食糖等配料，(12)蒸煮消毒，(13)压盖封口，(14)贴标签，(15)装箱。

2、根据权利要求1所述的一种制作保健罐头食品新方法，其特征是，在其方法秩序(9)中“处理固形物”可以是整切固形物的形状，使其长短、大小趋于一致，以形成固形罐头；可以是将固形物捣成浆糊状，以形成浆糊状罐头；可以是将固形物加水捣浆滤渣留汁，以形成汁液罐头。

# 说 明 书

---

## 生产保健罐头的新方法

本发明涉及一种生产具有保健食品的新方法。尤其是生产果蔬罐头食品的新方法。

国际专利分类代号为A23。

目前，已知的果蔬罐头食品，是由各种水果蔬菜加工制成，多为营养型的、滋补型的，很少见到保健型的。更未发现利用具有明显医疗保健作用的仙人掌植物作为保健型罐头。仙人掌植物具有明显的医疗保健作用，在《中国高等植物图鉴》第二册(科学出版社)第946页中已有介绍。指明该植物具有健胃、利尿、消肿、解毒等医疗作用(见专利审查参考资料1)，中草药中也早已将其全身入药。而最近，据新加坡《联合晚报》报道，人们更发现了仙人掌神奇的延缓衰老、护养颜容的显著的保健作用(见专利审查参考资料2)。本发明人及家属经常食用，亦皆体现此种医疗保健作用明显。外国人有利用仙人掌酿酒。我国深圳市等地已有厂家生产含仙人掌汁的美容护肤产品。但至今尚未发现利用仙人掌生产罐头食品的资料报道与商品销售。

本发明的目的是提供一种利用人仙人掌植物生产保健罐头食品，其原料易得，成本不高，口感也好，而又具有医疗保健作用。

本发明的目的是这样实现的：从仙人掌植物的种群中选择肉厚皮薄，产量高，口感好的品种，然后建立种苗基地。本发明人已从一种“观音指”（又称仙人指、仙人棒）中，培育出优良品种“观音指Q201”，已在农村建有育种基地，因植物新品种不属专利保护范围，故不赘述。由种苗扩大种植后，即可适时收获，及时送入罐头食品厂。入厂后，经剔除杂劣并剪切基部与尖部，然后装罐，加配料，蒸煮消毒、压盖，贴票签，装箱，即成为上市的仙人掌保健罐头食品。

由于采用上述方案，可以比较方便而经济地生产出一种具有医疗保健作用的罐头食品，满足人们新的需求（参见专利审查资料3）。

本发明实施例一，其方法程序如下：

(1) 在仙人掌植物种群中选择肉厚皮薄，生长快，口感好的品种，(2) 建立种苗基地，(3) 扩大种植，(4) 适时收获，(5) 及时送入罐头食品厂，(6) 除杂质并剪切除茎节基部和尖部，(7) 除刺去粗皮，(8) 水泥泥沙，(9) 处理固形物，将其

整切成长短,大小趋于一致,(10)装罐(玻璃加盖罐或金属易拉罐),(11)加食糖等配料,(12)蒸煮消毒,(13)压盖封口,(14)贴标签,(15)装箱。

本发明实施例二,其方法秩序如下:

(1)在仙人掌植物群中选择肉厚皮薄,生长快,口感好的品种,(2)建立种苗基地,(3)扩大种植,(4)适时收获,(5)及时送入罐头食品厂,(6)除杂劣并剪切除茎节基部和尖部,(7)除刺去粗皮,(8)水洗泥沙,(9)处理固形物,将其捣成浆糊状,(10)装罐(玻璃加盖罐或金属拉罐),(11)加食糖等配料,(12)蒸煮消毒,(13)压盖封口,(14)贴标签,(15)装箱。

本发明实施例三,其方法秩序如下:

(1)在仙人掌植物群中选择肉厚皮薄,生长快,口感好的品种,(2)建立种苗基地,(3)扩大种植,(4)适时收获,(5)及时送入罐头食品厂,(6)除杂劣并剪切除茎节基部和尖部,(7)除刺去粗皮,(8)水洗泥沙,(9)处理固形物,将其捣成浆糊状,虑渣留汁,(10)装罐(玻璃加盖罐或金属易拉罐),(11)加食糖等配料,(12)蒸煮消毒,(13)压盖封口,(14)贴标签,(15)装箱。